ACTA N° 952

FECHA: Fusagasugá, 13 de febrero del 2023

HORA: 10: 30 am – 11:30 am

LUGAR: Salón Santo Domingo

TEMA: Buenas Prácticas de manufactura: Enfermedades Transmitidas por Alimentos y Plan de saneamiento básico: Ruta De Recolección de Residuos Solidos

ASISTENTES: Personal del servicio de alimentos y servicios generales.

ORDEN DEL DÍA:

1. Convocatoria a los asistentes.
2. Introducción
3. Desarrollo de la actividad.
4. Logros, dificultades, alternativas de solución.
5. Cierre.

Objetivo: Socializar al personal las generalidades de Enfermedades Transmitidas por Alimentos y la

Introducción: Se explica la importancia de la utilización de las BPM y el PSB

Materiales: pretest, postest, presentación power point, esferos.

DESARROLLO:

1. Se realiza la convocatoria al personal del servicio de alimentos y de servicios generales.
2. Se realiza pre-test a los participantes.
3. Se realiza introducción de la temática por parte de nutricionista

Se dio inicio a la capacitación con una presentación power point donde se explica términos básicos:

Se dio inicio a la capacitación indicando que es una enfermedad transmitida por alimentos, que como su nombre lo indica son aquellas enfermedades que se producen al consumir alimentos o agua contaminados con microorganismos o sustancias químicas. Los signos más frecuentes son vómito, diarrea, dolor de estómago o dolores de cabeza horas después de haber consumido un alimento. Generalmente son pasajeras y suelen durar no más de dos días. Pero cuando se trata de población vulnerable como la que se maneja en el hogar, es decir persona mayor pueden llegar a ser severas dejando graves secuelas o produciendo la muerte.

Se explica que en caso de presentarse en una sola persona se llama, un caso de ETA, pero cuando son más personas se considera brote de ETA. Los alimentos susceptibles de alterarse son todos aquellos que, por sus características bioquímicas, nivel de agua y su grado de acidez son altamente susceptibles, si no se manipulan y almacenan adecuadamente, convirtiéndose en una amenaza para la salud:

- Carnes de todo tipo y sus derivados
- Leche y derivados
- Pescado y derivados

Las ETA's más comunes y sus posibles causantes se resumen a continuación:

AGENTE QUE LA CAUSA	NOMBRE DE LA ETA	ALIMENTOS IMPLICADOS
Agentes bacterianos	Gastroenteritis por E. Coli Salmonellosis Botulismo	Agua Carnes, Huevos Conservas caseras, pescados
Agentes víricos	Hepatitis A	Mariscos, cualquier alimento contaminado por hepatitis y agua
Agentes parasitarios	Disenteria amibiana Infección por carne de res	Hortalizas y frutas crudas Carne cruda o no bien cocida de res o cerdo
Agentes Químicos	Intoxicación por plomo Intoxicación por estaño Intoxicación por nitrito	Ali. ó bebidas muy acidas preparadas en vasijas que contienen plomo Ali. ó bebidas muy acidas Carnes curadas

Las estrategias que deben implementarse a fin de evitarlas son:

- Recibo de alimentos: alimentos de almacenamiento en frio no se les puede interrumpir la cadena de frio, verificar transporte utilizando el formato visto en capacitación del mes pasado.
- Higiene del servicio de alimentos y de neveras
- Manipuladores de alimentos: Higiene de manos, uniforme completo y limpio
- Evitar la prolongada exposición al aire de los alimentos, por ejemplo, la sandía picada
- Se realiza especial énfasis en

Sistema PEPS indicando que la bodega debe encontrarse muy bien rotulados todos los productos, prestando atención a las primeras entradas puesto que estas son las que deben salir primero– verificar fechas de vencimiento – retirar todos los alimentos deteriorados en neveras – aquellos alimentos congelados que son descongelados no pueden volver a ser congelados.

CONTRAMUESTRAS: en primer lugar se explica que en caso de presentarse cualquier ETA, y más especialmente si se trata de un brote lo primero que va a entrar a evaluar cualquier ente de control es la alimentación, por tal motivo, **las**

muestras cumplen un papel muy importante en el servicio de alimentos, estas, se deben tomar al principio del servido, deben cumplirse normas de higiene para su recolección, las bolsas deben estar limpias, estar debidamente marcadas y quedar bien selladas para su posterior almacenamiento, muestras frías se almacenan inmediatamente, mientras que las de comida caliente es necesario esperar a que se enfríen para ser guardadas, el container donde se guardan debe permanecer bien tapado y LIMPIO (tanto por dentro como por fuera). Las muestras se toman de absolutamente toda la comida que se entrega en el servicio. El no cumplir con la toma y almacenamiento de las contramuestras va a derivar en llamado de atención.

Posteriormente se indica que hacer en caso de ocurrencia:

- Tratamiento específico farmacológico dependiendo de exámenes
- Hidratación con suero oral en caso de presentarse diarrea y vómito a fin de evitar la deshidratación.
- Se debe llevar a la persona mayor al médico: fiebre de más de 38°, sangre en deposiciones, EDA por más de 3 días, vómitos prolongados

En el caso de un BROTE es importante:

- Reportar a la entidad de salud competente: número de personas afectadas y posibles alimentos
- Tener las respectivas muestras de los alimentos que debieron haber sido recolectadas con todas las medidas de higiene a fin de contaminarlas.

A continuación, se socializa el tema del técnico ambiental: Ruta De Recolección de Residuos Solidos

La ruta de recolección interna de residuos, es el esquema mediante el cual se representa gráficamente el recorrido interno de recolección de los residuos desde el punto o áreas de generación hasta el cuarto de almacenamiento temporal de la unidad operativa.

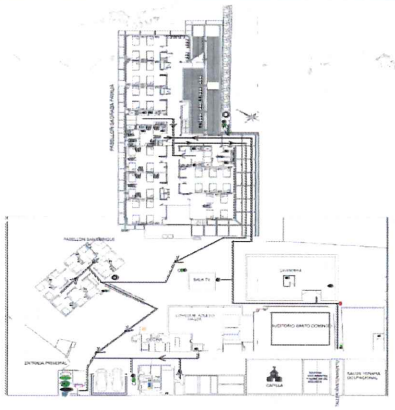
Las rutas deben cubrir la totalidad de la instalación y ser plasmadas en el plano a que hace referencia, ser claras, legibles y visibles en sitios estratégicos del establecimiento, con el fin de que sirvan de guía e identificación para la población flotante y el personal que realiza el movimiento interno.

Las rutas de recolección de residuos o desechos peligrosos con riesgo biológico o infeccioso deberán planearse teniendo en cuenta como mínimo los siguientes criterios:

- ✓ La frecuencia mínima de recolección para cada establecimiento generador.
- ✓ Seleccionar el recorrido más corto posible, evitando las rutas de alto riesgo en zonas de mayor flujo vehicular.
- ✓ La recolección se efectuará según horarios y frecuencias definidas previamente por el transportador, las cuales deben ser plenamente conocidas por los generadores.
- ✓ La distancia entre la recolección de los residuos hasta el vehículo recolector deberá ser la más corta posible y se deberá garantizar que esta actividad se realice cumpliendo las normas de salud y seguridad al trabajador.
- ✓ Para los eventos de fuerza mayor o caso fortuito, en que sea imposible la prestación del servicio, el transportador deberá informar a los generadores el inconveniente e implementar las medidas para restablecer el servicio en el menor tiempo posible.
- ✓ Una vez terminado el recorrido de recolección de residuos peligrosos, los residuos deberán ser llevados directamente al gestor autorizado para el almacenamiento, aprovechamiento, tratamiento o disposición final.

	PROCESO GESTIÓN AMBIENTAL FORMATO RUTA DE RECOLECCIÓN INTERNA DE RESIDUOS SÓLIDOS – RRIRS POR FASES (I,II y III)	Código: FOR-GA-005 Versión: 0 Fecha: Memo I2021031818 – 21/10/2021 Página: 1 de 3

Nombre de la unidad operativa: Hogar San José Saramita Localidad: Fuera de Bogotá Nº de Pisos: 1 Pág. 1 de 2



FASE III

Convenciones

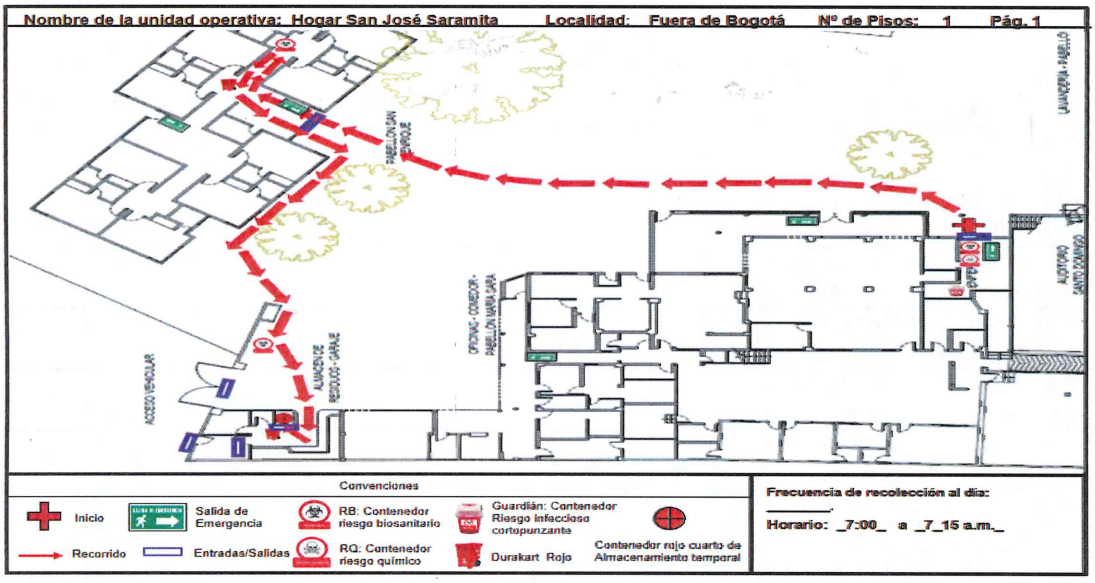
Inicio; Entradas /salidas; Recorrido; Caneca baño; Caneca de compostaje; Caneca cocina y/o descomida; Caneca zonal de servicios; Caneca pañales; Cuarto de almacenamiento; Recipiente A.V.U; Durakart; Carro organizador de papel; Cuarto Móvil; Caneca Blanca cuarto de almacenamiento; Caneca Negra cuarto de almacenamiento; Caneca Verde cuarto de almacenamiento; Punto ecológico 2 canecas; Punto ecológico 3 canecas; Caneca Covid-19; Recorrido Covid-19

Frecuencia de recolección al día:____3___.

Horario: _9:30_ a __9:50__
_13:00_ a _13:20_
_16:00_ a _16:20_

CONVENCIÓN	ÍTEM
	INICIO: Se ubica esta convención donde inicia la ruta de recolección interna de residuos hospitalarios y similares (se recomienda iniciar de la parte más lejana de la unidad operativa donde se generan residuos hospitalarios, hasta el cuarto de almacenamiento)
	RECORRIDO: Se utiliza para plasmar el recorrido que deben realizar el personal de servicios generales a la hora de realizar la recolección interna de los residuos hospitalarios en la unidad operativa hasta llegar al cuarto de almacenamiento de residuos peligrosos.
	DURAKART: Es el contenedor utilizado para el transporte interno de los residuos hospitalarios en las áreas generadora (Se debe realizar la solicitud de este contenedor cuando la unidad operativa sea extensa, tenga rampas para fácil accesos del Durakart y/o cuente con varios niveles o pisos).
	RB: Con esta convención se identifican los contenedores rojos de tapa plana con pedal capacidad 10 y 20 litros, canecas rojas tapa plana capacidad 50 Litros, utilizadas para disponer los Residuos Infecciosos Biosanitarios.
	RQ: Con esta convención se relacionan los contenedores rojos tapa plana con pedal capacidad 10 y 20 litros, canecas rojas tapa plana capacidad 50 Litros, utilizadas para disponer los Residuos Químicos.
	GUARDIÁN: Esta convención corresponde a los contenedores rojos capacidad 1.5 Litros, los cuales se ubican en las áreas generadores de los Residuos Infecciosos Corto punzantes.
	CONTENEDOR ROJO DE CUARTO DE ALMACENAMIENTO: Esta convención ubica el contenedor rojo con tapa en el cuarto de almacenamiento temporal de residuos hospitalarios peligrosos.
SALIDA DE EMERGENCIA	SALIDA DE EMERGENCIA: Es el camino o ruta diseñada específicamente para que funcionarios, empleados y público en general evacuen las instalaciones en el menor tiempo posible y con las máximas garantías de seguridad, para lo cual se debe ubicar esta imagen.
	ENTRADAS/SALIDAS: Con esta convención se identifican las entradas y salidas ubicadas en la unidad operativa.

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO GESTIÓN AMBIENTAL FORMATO RUTA RECOLECCIÓN INTERNA DE RESIDUOS HOSPITALARIOS Y SIMILARES	Código: FOR-GA-020 Versión: 0 Fecha: Memorando I2021031818 - 21/10/2021 Página: 1 de 2



Dentro del marco del plan de saneamiento básico y el plan de gestión integral del residíos hospitalarios y similares, se dio a conocer las rutas internas de residuos sólidos de la comunidad de cuidado hogar san José Saramita, la importancia de su correcta utilización y los posibles impactos si se realizada de una manera adecuada.

7. Se resuelven dudas de los asistentes.

8. Se realiza pre-test y post-test en donde se evidencian los siguientes resultados:

No.	NOMBRE DEL TALLER	PRE - TEST		% CONOCIMIENTO PRE	BRECHA	POST - TEST		% CONOCIMIENTO POST	REDUCCIÓN BRECHA
		PREGUNTAS	RESPUESTAS CORRECTAS			PREGUNTAS	RESPUESTAS CORRECTAS		
1	Buenas Prácticas de Manufactura y Plan de Saneamiento Basico	4	0	0,00%	100,00%	4	4	100,00%	0,00%
2	Buenas Prácticas de Manufactura y Plan de Saneamiento Basico	4	0	0,00%	100,00%	4	4	100,00%	0,00%
3	Buenas Prácticas de Manufactura y Plan de Saneamiento Basico	4	0	0,00%	100,00%	4	4	100,00%	0,00%
4	Buenas Prácticas de Manufactura y Plan de Saneamiento Basico	4	1	25,00%	75,00%	4	4	100,00%	0,00%
5	Buenas Prácticas de Manufactura y Plan de Saneamiento Basico	4	0	0,00%	100,00%	4	3	75,00%	25,00%
6	Buenas Prácticas de Manufactura y Plan de Saneamiento Basico	4	0	0,00%	100,00%	4	4	100,00%	0,00%
7	Buenas Prácticas de Manufactura y Plan de Saneamiento Basico	4	0	0,00%	100,00%	4	4	100,00%	0,00%
8	Buenas Prácticas de Manufactura y Plan de Saneamiento Basico	4	0	0,00%	100,00%	4	3	75,00%	25,00%
9	Buenas Prácticas de Manufactura y Plan de Saneamiento Basico	4	1	25,00%	75,00%	4	4	100,00%	0,00%
10	Buenas Prácticas de Manufactura y Plan de Saneamiento Basico	4	2	50,00%	50,00%	4	4	100,00%	0,00%
11	Buenas Prácticas de Manufactura y Plan de Saneamiento Basico	4	0	0,00%	100,00%	4	4	100,00%	0,00%
12	Buenas Prácticas de Manufactura y Plan de Saneamiento Basico	4	2	50,00%	50,00%	4	4	100,00%	0,00%
				10,71%	89,29%			82,14%	17,86%

Según la tabla anterior se observa que antes de la capacitación había una brecha de conocimiento de 89.29%, por lo anterior se puede deducir que la información fue adecuada y oportuna para mejorar los conocimientos de los asistentes. Con el pos test se evidencia aún una brecha de 17.86%, esto debido, tal vez, a una falta de comprensión o lectura de la pregunta mas no a falta de adquisición de conocimiento puesto que antes de terminar el taller se realizan preguntas a los asistentes y se observa que responden de forma adecuada. Lo cual indica que la capacitación fue clara y los asistentes entienden conceptos de forma adecuada.

En constancia de lo anterior firman:

Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de vinculación	Dependencia	Firma
Giovanna Ramírez	Nutricionista	Hogar San José Saramita	
Juan David Sánchez	Técnico ambiental	Hogar San José Saramita	
Fernando Salcedo	Coordinador	Hogar San José Saramita	

Anexos: Evidencia fotográfica, pre y pos test y planilla de asistencia.
Elaboró: Giovanna Ramírez y Juan David Sánchez

EVIDENCIA FOTOGRAFICA





ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO GESTIÓN DOCUMENTAL FORMATO PLANILLA DE ASISTENCIA	Código: FOR-GD-023 Versión: 0 Fecha: Memo I2020035152 – 17/12/2020 Página: 1 de 2

Tema: BPM: Enfermedades Transmitidas por Alimentos
PSB: Ruta de Recolección Interna de Residuos.

Lugar: Salón Santo Domingo

Fecha y hora: 13/02/2023 10:30 am - 11:30 am

Ítem	Nombres y Apellidos	Documento de identidad	Entidad o Dependencia	Rol / Cargo	Correo electrónico	Teléfono y Ext. / Celular	Firma
1	Nubia Camargo	52473817	Comunidad de Cuidado Hogar San José Saramita	ASG		3142478350	Nubia
2	Lucia Parada C.	1096952694	Comunidad de Cuidado Hogar San José Saramita	A SG		3212241966	Lucia P
3	Tatiana Carallas	1000671228	Comunidad de Cuidado Hogar San José Saramita	A.S. G		3014231466	
4	Tabiola Ramos S	53931616	Comunidad de Cuidado Hogar San José Saramita	ASG		3158378829	Tabiola R.
5	Maria Morales	1078828440	Comunidad de Cuidado Hogar San José Saramita	Aux. cocina		3234967935	Maria M
6	Lucy M20	30972322	Comunidad de Cuidado Hogar San José Saramita	Tecnico gastronomo		3117307590	Lucy M20
7	Gladys Gonzalez	39611073	Comunidad de Cuidado Hogar San José Saramita	17 J G		3214317992	Gladys G
8	Tatiana Horta	1010101639	Comunidad de Cuidado Hogar San José Saramita	A.S.G		3017382287	tatiana H.
9	Sandra Patiño	53925099	Comunidad de Cuidado Hogar San José Saramita	A.S.G		3224080699	Sandra P.
10	Sayllu Prieto	1000516348	Comunidad de Cuidado Hogar San José Saramita	Aux cocina		3237716379	Sayllu Prieto
11	Ana Manuela Vela	35250546	Comunidad de Cuidado Hogar San José Saramita	Aux cocina		3124349034	Manuela Vela
12	Durani Torres	1069720416	Comunidad de Cuidado Hogar San José Saramita	Aux cocina		3103426612	Durani Torres

Tratamiento de datos personales: Los datos personales aquí consignados tienen carácter confidencial, razón por la cual es un deber y un compromiso de los asistentes y de la SDIS no divulgar información alguna en propósito diferente a la de este registro so pena de las sanciones legales a que haya lugar de acuerdo con la Ley 1581 de 2012 y Decreto 1377 de 2013.

Powered by CamScanner

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO GESTIÓN DOCUMENTAL FORMATO PLANILLA DE ASISTENCIA	Código: FOR-GD-023 Versión: 0 Fecha: Memo I2020035152 – 17/12/2020 Página: 2 de 2

Tema: BPM: Enfermedades Transmitidas por Alimentos
PSB: Ruta de Recolección Interna de Residuos

Lugar: Salón Santo Domingo

Fecha y hora: 13/02/2023 10:30 am - 11:30 am.

Ítem	Nombres y Apellidos	Documento de identidad	Entidad o Dependencia	Rol / Cargo	Correo electrónico	Teléfono y Ext. / Celular	Firma
13	Gigranina Ramirez	52'881685	Comunidad de Cuidado Hogar San José Saramita	Nutricionista		3233021643	
14.	Juan D. Sacky	1069748066	Comunidad de Cuidado Hogar San José Saramita	Ambiental		3134527117	
			Comunidad de Cuidado Hogar San José Saramita				
			Comunidad de Cuidado Hogar San José Saramita				
			Comunidad de Cuidado Hogar San José Saramita				
			Comunidad de Cuidado Hogar San José Saramita				
			Comunidad de Cuidado Hogar San José Saramita				
			Comunidad de Cuidado Hogar San José Saramita				
			Comunidad de Cuidado Hogar San José Saramita				
			Comunidad de Cuidado Hogar San José Saramita				
			Comunidad de Cuidado Hogar San José Saramita				
			Comunidad de Cuidado Hogar San José Saramita				

Tratamiento de datos personales: Los datos personales aquí consignados tienen carácter confidencial, razón por la cual es un deber y un compromiso de los asistentes y de la SDIS no divulgar información alguna en propósito diferente a la de este registro so pena de las sanciones legales a que haya lugar de acuerdo con la Ley 1581 de 2012 y Decreto 1377 de 2013.

Powered by CamScanner

PRE TEST

Powered by CamScanner

HOGAR SAN JOSE SARAMITA
BPM Y PSB - PRE TEST

NOMBRE Duvan Torres FECHA 13/02/2023

1. Mencione las 5 claves para la inocuidad de los alimentos
Desinfectar los alimentos y lavarlas

2. Qué debe hacer en caso de una ETA?
se revisan las muestras de comida para saber las causas trasmitidas por ETA.

3, Qué es una ruta interna de residuos?
La ruta interna de residuos comienza en la separacion de cada correcta en las canecas.

4. Que es un durakart?

HOGAR SAN JOSE SARAMITA
BPM Y PSB - PRE TEST

NOMBRE Nuvia Camargo FECHA 13/02/2023

1. Mencione las 5 claves para la inocuidad de los alimentos
Mantener los alimentos crudos cocinados
Mantenga la limpieza

2. Qué debe hacer en caso de una ETA?
Acudir al medico y Seguir instrucciones

3, Qué es una ruta interna de residuos?
son aquellas generadas en el desempeño normal de las actividades

4. Que es un durakart?
es una solución Practica para seleccionar residuos --

HOGAR SAN JOSE SARAMITA
BPM Y PSB - PRE TEST

NOMBRE Lucia P. FECHA 13/02/2023

1. Mencione las 5 claves para la inocuidad de los alimentos
Mantener los alimentos Crudos cocinados Mantener la limpieza Materia Prima.

2. Qué debe hacer en caso de una ETA?
Acudir al medico. y Seguir instrucciones.

3, Qué es una ruta interna de residuos?
Son aquellas generadas en el desempeño normal de las actividades

4. Que es un durakart?
Es una Solución Practica Para Seleccionar residuos

HOGAR SAN JOSE SARAMITA
BPM Y PSB - PRE TEST

NOMBRE Tatiana Hortua FECHA 13/02/2023

1. Mencione las 5 claves para la inocuidad de los alimentos
lavado de los alimentos
lavado constante del lugar donde se guardan

2. Qué debe hacer en caso de una ETA?
asistir al medico, para saber que hacer con la enfermedad adquirida.

3, Qué es una ruta interna de residuos?
es el manejo que se realiza internamente al momento de recoger los residuos la separacion y el desecho que se hace.

4. Que es un durakart?
11

HOGAR SAN JOSE SARAMITA
BPM Y PSB - PRE TEST

NOMBRE Saulla Prieto FECHA 13/02/2023

1. Mencione las 5 claves para la inocuidad de los alimentos
Lavarse bien las mano, lavar la comida antes de usarla refrijeracion de los alimentos

2. Qué debe hacer en caso de una ETA?
se berifica los alimentos que estan en las muestras para saber cual fue el causante

3, Qué es una ruta interna de residuos?
Nose

4. Que es un durakart?
Nose

HOGAR SAN JOSE SARAMITA
BPM Y PSB - PRE TEST

NOMBRE Sandra Patiño FECHA 13/02/2023

1. Mencione las 5 claves para la inocuidad de los alimentos
Limpieza y desinfeccion
lavado durante el tiempo exacto con detergentes y desinfectantes.

2. Qué debe hacer en caso de una ETA?
Asistencia medica

3, Qué es una ruta interna de residuos?
Recoleccion de residuos en una institucion

4. Que es un durakart?

Powered by CamScanner

HOGAR SAN JOSE SARAMITA
BPM Y PSB - PRE TEST

NOMBRE Tatiana Canales FECHA 13/02/2023

1. Mencione las 5 claves para la inocuidad de los alimentos
Mantenga los alimentos cocidos, cocinados
Mantenga la limpieza
Agua "Materias primas" higiene, limpieza

2. Qué debe hacer en caso de una ETA?

3, Qué es una ruta interna de residuos?
son aquellos generados en el desempeño normal de las actividades. se generan en oficinas, pasillos, área común

4. Que es un durakart?
una solución practica para los colectores

HOGAR SAN JOSE SARAMITA
BPM Y PSB - PRE TEST

NOMBRE Gladys Gonzalez FECHA 13/02/2023

1. Mencione las 5 claves para la inocuidad de los alimentos
bien lavados y desinfectados

2. Qué debe hacer en caso de una ETA?
diarrea

3, Qué es una ruta interna de residuos?

4. Que es un durakart?

HOGAR SAN JOSE SARAMITA
BPM Y PSB - PRE TEST

NOMBRE [illegible] FECHA 13/02/2023

1. Mencione las 5 claves para la inocuidad de los alimentos
Contaminacion cruzada lavados de mano desinfeccion

2. Qué debe hacer en caso de una ETA?
Reportar

3, Qué es una ruta interna de residuos?
es donde esta cada punto ecologico para recoger la basura

4. Que es un durakart?
?

HOGAR SAN JOSE SARAMITA
BPM Y PSB - PRE TEST

NOMBRE Maria Morales FECHA 13/02/2023

1. Mencione las 5 claves para la inocuidad de los alimentos
Desinfeccion, lavado de manos, contaminacion cruzada de alimentos

2. Qué debe hacer en caso de una ETA?
Reportar

3, Qué es una ruta interna de residuos?
Es el camino por el cual no se guia para llevar los residuos hacia el punto de residuos temporales

4. Que es un durakart?
No me acuerdo.

HOGAR SAN JOSE SARAMITA
BPM Y PSB - PRE TEST

NOMBRE Mariela Viela FECHA 13/02/2023

1. Mencione las 5 claves para la inocuidad de los alimentos
Tiempo! Tiempos en buen estado

2. Qué debe hacer en caso de una ETA?
Se verifica las alimentos que esta en las muestras que guardamos a diario

3, Qué es una ruta interna de residuos?

4. Que es un durakart?

HOGAR SAN JOSE SARAMITA
BPM Y PSB - PRE TEST

NOMBRE Ana Fabiola FECHA 13/02/2023

1. Mencione las 5 claves para la inocuidad de los alimentos
mantenga los alimentos cocidos bien seleccionados secos bien refrigerados

2. Qué debe hacer en caso de una ETA?
son aquellos generados en el desempeño de las actividades

3, Qué es una ruta interna de residuos?
es donde se maneja todo los materiales que ya no sirven

4. Que es un durakart?
un contenedor

Powered by CamScanner

POS TEST

Powered by CamScanner

HOGAR SAN JOSE SARAMITA
BPM Y PSB - POS TEST

NOMBRE Durani Torres FECHA 13/02/2023

1. Mencione las 5 claves para la inocuidad de los alimentos
Limpieza, utilizar Agua y Alimentos seguros, separa lo crudo de lo cocinado controlar temperaturas, realizar coccion completa

2. Qué debe hacer en caso de una ETA?
Hidratación si hay diarrea y vomito solo voy al medico, si tenhay Fiebre mas de 38° sangre en deposiones vomito prolongado

3, Qué es una ruta interna de residuos?
la ruta de residuos durachar donde Hay tres puntos de residuos.

4. Que es un durakart?
donde se depositan los residuos hospitalarios.

HOGAR SAN JOSE SARAMITA
BPM Y PSB - POS TEST

NOMBRE Nubia Camargo FECHA 13/02/2023

1. Mencione las 5 claves para la inocuidad de los alimentos
Mantener una buena limpieza realizar una buena coción completa utilizar agua y alimentos seguros Separar lo crudo controlar temperatura.

2. Qué debe hacer en caso de una ETA?
Hidratación con Suero Hacer tratamientos farmacologico si es un brote reportar a secretaría

3, Qué es una ruta interna de residuos?
Es la guia omecanismo de rutas alternas que utilizamos para el proceso de los residuos

4. Que es un durakart?
los contenedores de retrasportar los residuos de los diferentes areas

HOGAR SAN JOSE SARAMITA
BPM Y PSB - POS TEST

NOMBRE Lucia Parada FECHA 13/02/2023

1. Mencione las 5 claves para la inocuidad de los alimentos
* Mantener Limpieza * Controlar Temperaturas
* Mantener agua y alimentos Seguros.
* Separar lo crudo de lo cocinado. * Realizar una buena Coci

2. Qué debe hacer en caso de una ETA?
- Hidratar Con Suero oral
- Tratamiento Farmacologico
- ir al medico en caso grave.

3, Qué es una ruta interna de residuos?
Es la guia o mecanismo de rutas alternas que utilizamos para el Proceso de los residuos.

4. Que es un durakart?
Es los Contenedores Donde transportamos los residuos de las diferentes areas

HOGAR SAN JOSE SARAMITA
BPM Y PSB - POS TEST

NOMBRE Tatiana Hurtado FECHA 13/02/2023

1. Mencione las 5 claves para la inocuidad de los alimentos
mantener una buena limpieza, utilizar agua y materia prima seguro, Separar lo crudo de lo cocinado, controlar temperaturas, realizar una coccion completa.

2. Qué debe hacer en caso de una ETA?
Hidratacion si hay diarea y vomito ir al medico si hay Fiebre de 38° o mas, sangre en deposiones. si es brote reportar a secretaria de salud

3, Qué es una ruta interna de residuos?
es la Guia de desplazamiento de los residuos que luego se almacena en el contenedor para enviarlo al punto de recoleccion.

4. Que es un durakart?
Son aquellos contenedores que se encuentran en todas las puntos o areas

HOGAR SAN JOSE SARAMITA
BPM Y PSB - POS TEST

NOMBRE Sayly Prieto FECHA 13/02/2023

1. Mencione las 5 claves para la inocuidad de los alimentos
mantener Limpieza, mantener agua y alimentos seguros, separar lo crudo de lo cocido, temperatura, realizar una coccion comple

2. Qué debe hacer en caso de una ETA?
idratacion con Suero oral si ahi diarre Tratamiento depende de los examenes Cuando hay diarrea bomito o Fiebre

3, Qué es una ruta interna de residuos?
es la ruta de residuos hospitalarios de

4. Que es un durakart?
es donde se deposita los residuos hospitalarios

HOGAR SAN JOSE SARAMITA
BPM Y PSB - POS TEST

NOMBRE Sandra Patiño FECHA 13/02/2023

1. Mencione las 5 claves para la inocuidad de los alimentos
① Buena limpieza ② Agua Materia Prima Segura ③ Separar crudo de cocinado ④ Control de Temperatura ⑤ Realizar coccion completa.

2. Qué debe hacer en caso de una ETA?
Hidratacion suero oral - Asistir al medico si es necesario - Cuando hay brote se debe reportar.

3, Qué es una ruta interna de residuos?
Guia para identificar residuos hospitalarios y organicos.

4. Que es un durakart?
Contenedor para disponer los residuos, en su lugar de almacenamiento final.

Powered by CamScanner

HOGAR SAN JOSE SARAMITA
BPM Y PSB - POS TEST

NOMBRE Tatiana Casallas FECHA 13/02/2023

1. Mencione las 5 claves para la inocuidad de los alimentos
Limpieza - Agua y Materia Prima segura - Separar lo crudo de lo cocinado - Controlar Temperaturas. realizar una buena cocción

2. Qué debe hacer en caso de una ETA?
Hidratación con Suero Oral si hay diarrea Ir al medico + 38° Reportar a la entidad de salud competente

3, Qué es una ruta interna de residuos?
es la guia o mecanismo de ruta interna

4. Que es un durakart?
Contenedor.

HOGAR SAN JOSE SARAMITA
BPM Y PSB - POS TEST

NOMBRE _____ FECHA 13/02/2023

1. Mencione las 5 claves para la inocuidad de los alimentos
limpieza agua limpia
Separar lo crudo con lo cosinado
estar bien cosinado controlar temperatura

2. Qué debe hacer en caso de una ETA?
tomar agua contaminada si hay
dearrea o bomito cuando tenga diarrea
o bomita

3, Qué es una ruta interna de residuos?
se trasportan en duracol por el
recorido asta llegar al punto

4. Que es un durakart?
Son los contenedores para los
residuos Contaminados

HOGAR SAN JOSE SARAMITA
BPM Y PSB - POS TEST

NOMBRE Lucy mra FECHA 13/02/2023

1. Mencione las 5 claves para la inocuidad de los alimentos
•Mantener una limpieza utilizar (materia) agua y alimentos seguros
•Separar lo crudo de lo Cocinado
Controlar temperatura • realizar una buena Coccion

2. Qué debe hacer en caso de una ETA?
Hidratacion con Suero dependiendo de los examen
Reportar a secretaria de Salud
Ir al medico cuando hay mas 38 Gr.

3, Qué es una ruta interna de residuos?
es la guia de mecanismo que se maneja
en cada ruta de recolection de residuos
Solidos

4. Que es un durakart?
es donde se trasporta los resiudos
Solidos al punto de recolection

HOGAR SAN JOSE SARAMITA
BPM Y PSB - POS TEST

NOMBRE Maria Morales FECHA 13/02/2023

1. Mencione las 5 claves para la inocuidad de los alimentos
•Mantener una buena limpieza •Utilizar agua y alimentos Seguros
•Separar lo crudo de lo cocinado •Controlar T°
•Realizar una coccion completa

2. Qué debe hacer en caso de una ETA?
Hidratacion con Suero oral BROTE = Reportar a la entidad de salud
Tratamiento especifico farmacologico
Ir al medico - Fiebre mas de 38°, Sangre en deposiciones, Vomito prolongado.

3, Qué es una ruta interna de residuos?
Es donde se genera los RS y luego se
hace la trasabilidad de ruta para
almacenarlo en el punto temporal de residuos

4. Que es un durakart?
son los carros o vehiculos donde
se transportan los residuos solidos
desde su punto de generacion a su punto de recolection temporal

HOGAR SAN JOSE SARAMITA
BPM Y PSB - POS TEST

NOMBRE Maricela Vela FECHA 13/02/2023

1. Mencione las 5 claves para la inocuidad de los alimentos
Mantener limpio todo los alimienta
Controlar temperaturas utiliza doa agua
separar lo crudo de lo cocinado

2. Qué debe hacer en caso de una ETA?
primero con Idratacion con suero
oral solo hay dimedico cuando tengo diarrea
Vomito fiebre 38 que es un brote

3, Qué es una ruta interna de residuos?
la ruta de los resido en farmacia
e Uracoa

4. Que es un durakart?
donde se deposita las cosas
hospitalarias

HOGAR SAN JOSE SARAMITA
BPM Y PSB - POS TEST

NOMBRE Ana Fabiola Ramos FECHA 13/02/2023

1. Mencione las 5 claves para la inocuidad de los alimentos
mantener una limpieza y utilizar agua
y materia Prima Segura 3. Separ lo Crudo
de lo cocinado 4 controlar temperaturas 5 realizar
coccion completa

2. Qué debe hacer en caso de una ETA?
Hidratacion con suero oral si hay
diarrea y vomito ir al medico con
fibre mayor 38° Sangre en deposiciones

3, Qué es una ruta interna de residuos? si es un biote hay que Reportar
es para tiozar la ruta de los Residuos
es la guia de donde recojemos residuos

4. Que es un durakart? solidos y hospitalarios
- son los contenedores

Powered by CamScanner